

## The waiter - outmeal milk stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (61.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.75 kg (19.1%)	80 %	20
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (5.1%)	60 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.075 kg (1.9%)	70 %	1034
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	13.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactose	250 g	Gotowanie	15 min
Zioło	cocoa nibs	60 g	Fermentacja cicha	3 dni